

米と魚からみる港町の食生活：芸予諸島大崎下島 御手洗における行商人と米穀商について

著者	渡部 圭一
雑誌名	歴史地理学野外研究
号	14
ページ	163-175
発行年	2010-03
URL	http://hdl.handle.net/2241/105163

米と魚からみる港町の食生活

— 芸予諸島大崎下島御手洗における行商人と米穀商について —

渡部 圭一

I はじめに

本報告では、瀬戸内海芸予諸島の一港町、広島県呉市御手洗（旧豊町）をフィールドとして、主に戦後期における食品の入手経路とその食形態を明らかにする。

御手洗は、広島県竹原市の南方沖合約20kmに浮かぶ大崎下島の東端に位置する一集落で、行政上は同島の久比・大長・沖友とともに豊町を構成してきた。同町域は明治末から大正期にかけて柑橘生産を急速に発展させ、大長みかんの産地形成に成功してきた地域として著名である¹⁾。近年、樹園地は減少しつつあるとはいえ、農業の基本は依然として柑橘生産にある²⁾。一方、周囲を海に囲まれながら、旧豊町における水産業はごく小規模なものにとどまっている³⁾。近代以降の当地域は、町全体としてみれば、柑橘を中心としてこれに麦・さつまいもなどの栽培を加えた定畑の畑作に、小規模な水田稲作を組み合わせた生業形態を基本とするものと理解できる。

しかしながら瀬戸内海航路の要港として近世前期以来の発展過程を擁する御手洗は、近隣の集落とは対照的に、農業ないし漁業を生業の基盤とするのではない。近年の動向を別にすれば、御手洗において農家は非常に稀な存在である。谷沢明は昭和初年の御手洗の町並みを復元しているが、それによればきわめて多様な商店が軒を連ねるなかで、農家はごく少数しか見出されない⁴⁾。御手洗の商業がふるわなくなる一方、大長出身の農家が新たに御手洗に住むようになったのは、たかだか戦後のできごとにとすぎないとされる⁵⁾。

太平洋戦争中、御手洗で農家が希少な存在であったことは、聞き書きによっても窺い知ること

ができる。御手洗にまだ農家が1～2軒しかなかったというこの時期、秋のさつまいもの収穫期になると「お芋ができたんじゃとー」といって農家にひとびとが集まる。テンドリバンドリで並び、「私が先じゃあ私が先じゃあ」と大騒ぎしながらさつまいもをもらったものだ、といった回想である（平野勝子氏談）。御手洗におけるこうした農家の少なさは、御手洗における食生活がつねに外部から獲得した食料品によって成り立ってきたことを如実に表している。

小稿が取り扱う物資の移入や行商・交易といった問題には、これまでも多くの研究蓄積があるが⁶⁾、もたらされた食品の具体的な食形態をみる視点は十分ではない。一方、地域の食文化の調査研究はこれまで基本的に自然・生産条件との関わりに関心がむけられ、生業の傾向を集約的に表現するものとして食生活、ことに儀礼食をとりあげている。そこでは生産に拘束される食文化という図式が無批判に受け入れられ、結果としてマチの食を視野の外に追いやってきた憾みもある。“商品”としての食品の意義を浮き彫りにするべく、ここであえて港町の食の事例を取りあげる所以である。以下、御手洗の住民が直接入手できない食品のなかから米と魚の2つをとりあげ、聞き書き資料によっておよそ昭和10年代後半～30年代の食生活の状況を再構成する。

II 行商人の役割 — 野菜と魚の入手経路 —

1) 行商の諸相

農産物・海産物をまったくといってよいほど産しない御手洗において、肉・魚・野菜などの生鮮食品の入手をめぐる問題は、その食生活構成の特

徴をみる手がかりのひとつになるように思われる。戦前の昭和2年(1927)時点の御手洗に、48軒ものおびたしい食料品店が存在していたことは、清水克志によって克明に整理されているが、それをみても青果・鮮魚といった生鮮食品を扱う商店は少ない⁷⁾。とくに御手洗に「純然たる魚屋さんはない」(平野勝子氏談)と語られるように、おそくとも戦後期には鮮魚を扱う商店は存在しなくなっている。

したがって清水が指摘するとおり⁸⁾、御手洗の住民が生鮮食品を入手するうえで大きな役割を果たしたのは島内外の行商人の活動である。戦後から現在に至る間、魚・野菜を届ける行商人が複数存在したことが聞き書きによって知られる⁹⁾。そのひとつは、「今治の野菜屋さん」と呼ばれる、2トントラックを2台連ねてまわる行商人である。松山の堀江から今治に出て、フェリーで関前に渡り、そこで売ってから橋で御手洗に来る。御手洗に着くのは毎週金曜日の午後7時ごろである。御手洗で1泊したあと、さらに久比・沖友を回るという。取り扱い内容は野菜・果物のほかさまざまであるが、必要な品は頼めば持ってきてくれることもあって、住民側の利便性は高い。今治で大量に仕入れるため価格が安いともいわれる。

このトラック行商が来るようになったのは比較的近年のことである¹⁰⁾。現在、このように規模の大きい行商が歓迎されている背景には、御手洗の高齢化がある。大長にはスーパーマーケットがあるが、「年寄りはそのままでよう行けん」、あるいは「年取って買いに行けないので、あんなのが(野菜屋が)来ると買いに行かなしょうがない」というわけである。したがって、しばしば考えられがちなように行商活動が一意的に後退を続けているわけではないことに注意しておく必要がある。

上記の「今治の野菜屋さん」のほか、御手洗に対しては島外からの野菜屋は確認できないが、島内から島内産の野菜、すなわち「ジ(地)の野菜」を売りに来る農家がいる。となりの沖友集落から軽トラックで、火曜日ないし水曜日に訪れる。午後1時から1時間ほど滞在して、里芋・たまねぎ

など季節の野菜や花を売るが、種類は少ないともいう。また、かつては御手洗のひとつが悪路を越えて野菜を買いに出かけ、戻ってこちらで売るということもあった。このように野菜の入手にあたっては、集落内の商店のほか、近隣集落との融通性に富むかわりが一定の役割を果たしたと考えられる。

御手洗では、「ジの野菜」と同様、「ジの魚」という表現も用いられている¹¹⁾。この「ジの魚」を売りに来る漁師、つまり「ジの魚屋」もまた存在する。これは大長の漁師である。現在では、漁師数の減少もあって大長で売ってしまうようになったが、20~30年ほど前までは御手洗へも来た。決まったひとつが目当ての家を回る。木製の箱のようなオシグルマに魚を入れ、ハカリを携え、「買ってください買ってください」といって来るスタイルであった。

「ジの魚屋」に対して、つぎに詳しく述べるように、今治からの行商人も現在に到るまで長く活躍してきた(写真1)。橋ができる以前はフェリーで大長に上陸していたが、いまでは今治からフェリーで関前に渡り、橋で御手洗に来る。パタンコと呼ばれる軽トラックの荷台に魚を積んでいる。大長の漁師とは違って、家々を回るのではなく、決まった場所にとどまり、買いに来る客に売る。食味の上では、新鮮な「ジの魚」が今治から来る魚に勝るともいうが、今治の行商人による魚



写真1 行商人平野英一氏の商売風景
(2003年7月24日筆者撮影)

の供給は、「ジの魚」の不足を補う意味でも重要であった。

以上のように御手洗の住民にとって、生鮮食品である野菜・魚の入手にあたっては、島内での交流とともに、今治からの移入が重要な役割を果たしてきた。そこでつぎに現在も活躍する今治の行商人、宇野英一氏の商売風景を取り上げ、現在の行商の様相を記述するとともに、行商が御手洗の社会のなかで果たす役割を検討する。

2) 行商の社会的意味

宇野英一氏は今治市在住、昭和3年生まれで、45～50年前から御手洗に通っている。だからここには「一見の客」はいない。体をこわして一時休んでいたが、調査時点(2003年7月)では、再開して1週間が経つところで、しばらく休んで客が減るということもない。いま今治から魚を売りに来るひとは宇野氏ひとりだが、40年ほど前には今治から3人、オシグルマで売りに来るひともあった。とくに昭和33年(1958)の売春防止法の施行以前、たくさんのベッピンを擁する花街として栄え¹²⁾、「御手洗に金を下ろしに行く」というほどの好景気を謳歌した時代には、たとえばチョロブネを出すなど関連する仕事も多く、いまより豊富な客が得られていたからである。現在では豊島からまれに売りに来るひとがいる程度で、ほぼ宇野氏ひとりといってよい状況になった。人口の減少が主な理由であるが、ジの漁師がいることもあって、行商のみで生計を立てるのは難しいという。

仕入れはすべて今治の魚市場で行う。市場が開くのは午前3時30分で、宇野氏は3時には市場へ行く。8時10分のフェリーに乗るまでの時間は、商品をバックに入れるなどの作業にあてる。既述のように、御手洗に来るには今治から関前を経由するルートをとっている。宇野氏が御手洗に到着するのは毎朝9時30分である。通常、11時になると御手洗から沖友に移動し、12時まで売る。したがって御手洗での宇野氏の1日の商売時間は1時間半ほどにすぎないが、この時間に交わされる宇野氏と客、客と客とのあいだのやりとりはごく濃

密である。試みに、この間のひとの動きを表示してみよう(第1表)。なお調査事例(2003年7月24日)の場合、商品はアジ〔マアジ〕・ケンザキイカ・タモリ〔セトダイ〕・タイ〔マダイ〕・タコ〔マダコ〕・メバル〔メバル〕・マグロ・ハマチ〔ハマチ〕・アナゴ〔マアナゴ〕・オオエビ・コエビ・イワシ〔マイワシ〕・カニである¹³⁾。

1人目の客は宇野氏の到着と同時に訪れた。客足が間遠になる10時30分にはきれいに売り切れ、商品はハマチ1切れを残すだけになってしまった。これまでに訪れた客は38人で、うち男性は1人だけである。宇野氏は本来、午前11時には御手洗を離れ沖友に移動するところであるが、この日は沖友で売る分は残っていなかった。11時すぎには商売を切り上げ、向かいの今崎商店で休憩を始めている。

こうした経過のなかでも、とくに午前9時40分台から10時20分台までの約30分間に客の出入りが集中する。ひとりひとりの滞在時間はさほど長くないが、その分客が頻繁に入れ替わり、ひっきりなしにトラックの周囲を行き来する様子が読み取れる。複数の客は今崎商店とあわせて買い物をしている。御手洗の主婦の生活の一連の流れが、宇野氏の到着を核にしてかたちづけられているかのようである。

軽トラックのまわりは濃密なコミュニケーションの場でもある。商品の有無を尋ねるのに答え、商品の内容や価格を解説し、品定めにつきあい、注文を受け、あるいは注文内容の確認・変更に応じるといった、いわば実務的な内容のほか、彼らの会話は調理法のよしあし・工夫、本人や家族の健康、他人のうわさばなしに及ぶ。少量の買い物であれば客がわび、予想外に高価ならば宇野氏がわびる。率直に食味の良し悪しも話題にする。客から魚に全く関係ない買い物を頼まれることもある。並行して、客同士のあいだでは、あいさつや品定めのお話が絶えず交わされている。行商のトラックは、周囲の商店とあわせて、重要な社会的交流の場を作りだしているといえよう。

もとより、ほとんどの客が少なからぬ額の買い

第1表 港町御手洗（広島県呉市）における行商活動の観察記録
－2003年7月24日－

時刻	客	行動・会話	買い物の内容と金額	備考
9:27		宇野氏、トラックで到着。バック運転で路地に入ってくる。近所の人と天気の話をする。		
9:30	客1	1人目の客。宇野氏が到着してすぐ来る。客「アナゴないねえ、・・」。タイの有無を尋ね、スズキ・ハマチならあると宇野氏答える。	アナゴ・アジ・エビ。合計1300円。	魚はここで買うことが多い。このあととはすぐ家に帰る。
9:30	客2	客「ちよつと頼まれ」といって来る。八重垣さんから頼まれてきたが、「入らんかった」と宇野氏回答。買わずに帰る。	なし	(このあと若干客の不在時間あり)
9:35	客3	「カニは・・」など、品定めする客と宇野氏の会話あり。アジのバックの丸印の意味を尋ねる。孫についての会話。宇野氏は「2人・・」と切り出すが、じつは3人。カニの会話をやる。カニ5つとハマチ6、7人分予約。宇野氏手帳取り出してメモ。イカへの不満。「高いから」と話す。メバルの値段を聞く。	アナゴ4袋・アジ2パック・マグロ切り身。合計3800円。	(9:41まで滞在)
9:40	客4	イカの会話。イカの品定めをする。青魚の評判。タコの品定め。	アジ2パック (1200円?)・イカ1パック・タコ (1400円)。合計2600円 (?)。	いまは自分はここへ買い物に来ている。今日はこのあとろきさんへ行く。(9:45まで滞在)
9:43	客5・6	同時に連れ立って来る。客4と客6の会話あり。	不明	
9:43	客7		エビ4パック (1000円)・タコ (1400円)・ハマチ (500円)。合計2900円。	ハマチはよそから頼まれたもの。
9:45	客8	宇野氏手帳取り出してメモ。	タモリ1・アジ1パック。合計金額不明。	
9:46	客9	客、イワシがないか聞く。	イワシ1パック。350円。	このあと今帰へ行く。
9:46	客10	客、明日の予定聞く。メバルの有無聞く。宇野氏は買うのをすすめる。タコとイカの値段で混乱。	タイ4 (2500円)・タコ・イカ・エビ3パック。合計6000円。	
不明	客11	客、タコないか聞き、宇野氏1500円と答える。買わずにいったん帰る。今帰前で会話していく。		
9:50	客12	客10と一緒に品定めする。エビを買いに来た。	エビ・イカ・タイ。合計金額不明。	
9:54	客13	客と宇野氏、イカの量の会話。客12(?)と祭りの会話。「ヨイじゃけん」「一応まずこれ」といってエビ・マグロ切り身。	エビ・マグロ切り身。1000円。	
9:54	客14	品定めする。客、宇野氏の施座を気遣う。	ケンザキイカ・マグロ。2300円。	(9:58まで滞在)
9:54	客15	戻ってくる。タコは「1500円かねえ」と聞く。客12と会話。	エビ・タコ。合計1850円。	
9:58	客15	客、アジは刺身にできるか聞く。	アジ1パック。金額不明。	(10:00まで滞在)
9:59	客16	ハマチを切ってもらう。客「ちびつと買うのにごめんさい」	ハマチ。400円。	
10:02	客17	客「今日はあるから・・」といっで帰る。		(10:03まで滞在)
10:03	客18	調理法についての会話。客、カニが脇に置かれているのに気づく。カニを注文。追加してアナゴを買う。	エビ2パック・タコ・イカ。合計2700円。アナゴ1400円。	このあとは帰る。(10:14まで滞在)
10:03	客19	エビ3パックを確保して荷台の隅に確保しておいてから、しばし車を離れる。	なし	(10:04まで滞在)
10:03	客20	エビを3パック手に持ち、なおメバル買うべきか思案。宇野氏「(4200円で)金が高いが気の毒」。客「イッピーズ頼んだ」。メバル追加して買う。	カニ・アジ・エビ。合計4200円。メバル3200円。	
10:07	客21	カニを選ぶ。	カニ・アジ・タモリ。合計1800円。	(10:19まで滞在)
10:08	客22	イカのことを聞く。すぐ帰る。	なし	(この日唯一の男性客)
10:08	客23	客「あしたイカ持っててや」と頼む。	イカ・アジ。合計2700円。	エビはジのほうで買う。(10:14まで滞在)
10:08	客24	客「イカない」と尋ね、宇野氏「イカいま済んだ」と答え。いったん帰れる。	なし	
10:09	客19	再び戻る。今度は実際に購入する。	アナゴ・イワシ・エビ。合計4500円。	今帰さんとネギとてんぷらを買ってきた。(10:13まで滞在)
10:15	客24	再び戻る。今度は実際に購入する。	アジ。400円。	今帰で大根などの野菜と豆腐を買って帰る。(10:18まで滞在)
10:18	客25	あしたの刺身の相談をする。	ハマチ刺身。300円。	(10:21まで滞在)
10:18	客26		アジ。350円。	今帰で豆腐とてんぷら。(10:20まで滞在)
10:21	客10	再び戻る。1000円払う(さきの不足分?)。エビ2パックを追加する。「カズエ」さんのうわさをする。5人分の注文。	エビ2パック。金額不明。	(10:24まで滞在)
10:23	客27	客「ヤズを頼む」「申しわけないねえ少しで」	ヤズ(=ハマチ?)切り身。400円。	(10:25まで滞在。このあと小休止あり)
10:26	客28	客、切り身を頼む。宇野氏は背と腹どっちがいいか聞く。宇野氏切り身をみせ「ちょっと多い?」と聞き、客「ええわ悪いけん」と答える。注文状況の確認。ハマチを頼む。サザエ5、ハマチ7人分注文。	ハマチ (1900円?)。メバル7匹 (3400円)。ハマチ・イワシ・メバル。合計4500円 (?)。	自分はここに毎日来る。ちようどいい。(メバルやタモリなど1尾で調理する魚を)イッピーズクといく。(10:35まで滞在)
10:26	客29	客の尋ねに、宇野氏「オオエビは済んだ」と答え。	ハマチ切り身 (600円)・アジ (400円)。合計1000円。	このあと今帰へ行く。(10:32まで滞在)
10:26	客30		なし	今帰で豆腐を買いに行く。(10:28まで滞在)
10:29	客31		不明。1000円。	このあと今帰へ行く。(10:32まで滞在)
10:33	客32		ハマチ。350円。	(10:36まで滞在。このあと10:42まで小休止。宇野氏は注文の整理をしている。手帳と紙の票(?)に鉛筆で記入している)
10:42	客33	客「なんか残ってるかねえ・・」と尋ね、宇野氏「みな売れた」と答え。「やめよ」と買わずに帰る。注文内容の確認をしていく。	なし	(10:44まで滞在)
10:44	客34	「ちらっ」といいながら近寄る。タイの調理法聞く。客「客がおるけん」。宇野氏「とったらええっちゃ」と勧める。	タイ1匹。値段不明。	(10:46まで滞在。この段階でタイが3匹残っている。「あったらおい」と他の客にいわれている)
10:46	客14	再び戻る。宇野氏「袋上げよ」とビニル袋を渡す。	タモリ2匹。1000円。	
10:47	客35	客「のけてくれとったんこれ?」「全部もらお」といまいとめて購入。「サーモンあさって」と注文内容の確認。メバルの味について「いまはアブラはあるが正直いうて・・(おいしくない。タモリのはうがうまい)」「(メバルはタケノコメバルといって)春がうまい」と談義。	メバル6匹 (3200円)・タモリ9匹 (4500円)・タイのアラ・ハマチ刺身 (1200円)。合計8900円。	「お祭りじゃけん子どもやまでが帰ってくる」(からたくさん買う)。タイのアラはただでもらう。吸い物にする。メバルとタモリは煮付けにする。(10:54まで滞在)
10:48	客36	客「1人だけん食べても食べんでもいい」。「夏はタモリがうまい」	ハマチ。200円。	(10:52まで滞在)
10:55	客37	客、注文をスズキに変更。三味線のこまを買ってきてくれるように頼む。宇野氏快諾。	なし	(10:56まで滞在。このあと小休止あり)
11:03	客38	客「タコある?」と聞き、宇野氏「何もない」と回答。すぐに離れる	なし	
11:10		このころまでに宇野氏商売を切り上げ、今帰商店内で休憩・飲談。		
11:25		観察・聞き書き調査終了		

(聞き書きにより作成)

注)「行動・会話」欄に、行商人宇野英一氏と客の行動、および会話の内容を記した。筆者が客に対しておこなった聞き書きは「備考」欄に示した。また、聞き書き以外の観察情報は括弧内に記した。

物をしていることに示されるように、魚の行商それぞれ、御手洗の食生活を支えるうえで重要な役割を果たしていることも確認しておかねばならない。調査事例が、三社祭りのホンマツリを前日に控えたヨゴロの日であったことから、祭りの客用の魚を買い込むひとがいた事情を考慮しても¹⁴⁾、御手洗の食生活のなかで魚介類の地位はかなり高いものがある。同時に、祭りの日に来客に振る舞われるのが魚料理である点も興味ぶかい。翌日に備えて予約の確認をする客がしばしば見られ、宇野氏もまた頻繁にメモを整理するなど、ハレの日の御馳走の準備に余念がない。

Ⅲ 商店の役割 一米穀商と米の食形態－

1) 米穀商の経営

前章でみたような行商人の活動に対して、商店はどのように食料品を扱っていたであろうか。昭和戦前期の段階で、すでに御手洗に生鮮食品を扱う商店がごく少数であったことはさきに紹介したが、くだって戦後における状況も小異であり、聞き書きによれば、現在の御手洗では2つの食料品店が生鮮食品を扱っているにすぎない¹⁵⁾。これらの商店が、さきの行商人とともに、御手洗の日々の食を成り立たせていたと考えられるが、生鮮食品の供給にあたっては、むしろ行商の活動やインフォーマルな購入・贈答に依存するところが大きかったであろう。

ところで、御手洗住民の食生活の成り立ちと商店とのかかわりへの関心から注目されるのは米穀商の役割である。この米という商品ほど、港町御手洗における物資の移出入を左右し、取り扱い商店の盛衰を象徴し、かつ国家制度の影響を直にうけてきた食品もないといってよく、清水の整理によれば、明治19年(1887)に37軒を数えた御手洗の米穀店は、昭和2年(1927)には7軒、昭和36年にはわずか1軒と激減の過程をたどっている¹⁶⁾。こうしてマチで唯一の米穀商となるに至った吉川クニエ家について、戦後まもない時期の経営の様相を聞き書きに基づいて記述しておく。

吉川氏によれば、「統制」以前には御手洗に20軒あまりの米を扱う店があった。これらはいずれも小さな店で、八百屋を兼ねてやっていたといい、吉川家も先代・先々代にはさまざまな食料品を扱う店であった。統制になってからは、米の権利を吉川家が買い集め、自家のみが「配給所」として残ることになった¹⁷⁾。その年次は明確ではないが、昭和15年の結婚からまもない時期とのことである。人口の少ない御手洗だけでは買い手は限られているが、昭和15年当時には、潮待ちをする機帆船が御手洗に多数停泊する場合があり、上陸した船員がぞろぞろと得意先に買い物に行く光景がまだみられた。これはいちどに米や酒がたくさん売れる機会でもあったという。

昭和15年当時、吉川家は缶詰めなど他の商品も扱っている。この時期の仕入れ先は、今治と尾道である。いずれの品も、今治のほうが安く、尾道のほうが上品であったという。いずれとのあいだにも物資を運ぶ卸しの船があつて、この両者を利用して仕入れを行っていた。一方、配給所になってからの米はすべて三原からである。大きな船で、1週間に2度ほど、木ノ江など御手洗以外の近辺の配給所の分も含めて運んでくる。まとめて運ばれて来る配給の米を各家に配布するのが配給所の仕事である。卸しとの連絡は電話で行なう。米は1年中入ってくるもので、こちら側からの注文もあるし、むこうからどうですかと尋ねる電話がかかってくることもある。仕入れ先は三原以外にはない¹⁸⁾。ちなみに当時の三原の卸しは、現在では、竹原・三原・尾道が一緒になって備後食糧と称している。

吉川家にとって、配給の米はいわば「預かったようなもの」である。配給米は倉庫に保管しておく。当初、三原から運ばれてくる米は玄米の状態であったため、吉川家の配給所の横に設けた精米機に掛けてから配給する必要があり、多忙であった。戦後には三原から搗いた状態であるようになった。配給米での住民への米の受け渡しには「通帳」が必要である。御手洗のひとびとはみな通帳をもって吉川家に出向き、そこで家族の人数

に対応した量の米を受け取る。さつまいも・かぼちゃ・大豆・砂糖などを代わりに配給することもあった。大豆は炒って、米と混ぜて炊く。なお、こうした通帳による米の受け取りの制度は、戦後も長く続くことになる。

2) 米の入手経路と食形態

上述のように、米の配給の通帳があり、ひとりあたり決まった分量を割り当てられ、「お米屋さん」に行ってその配給を受けたといった話は、一般住民のあいだでも聞くことができる¹⁹⁾。ここでいう「お米屋さん」とはもちろん吉川家のことである。したがって他の食品とはことなり、少なくとも表向き、御手洗住民にとっての米の入手先は米穀商に限定されていたことになる。戦中期を中心とした配給の苦労話もよく語られるところである。米やさつまいもの代わりに配給された砂糖を大長の氷屋さんにバケツで運んでいって換金してもらった、あるいは焙烙で炒った大豆粕をご飯に混ぜた、といった具合である。

ところで、米穀商を介する以外に住民が米を入手する経路はどのようなものがあったであろうか。吉川氏によれば、週に1度、松山からトラックで来て野菜を売るひとが、季節によっては米を扱うことがある。正規に売る店に対して、こうしたヤミヤの米は安価であるという。このトラック行商の始まりは比較的近年のことではあるが、安さや利便性の高さから、住民に歓迎されていることは既述の通りである。

さかのぼって戦中から戦後まもない時期、御手洗のひとびとにとって、少ない配給米を補うためのヤミゴメの入手はきわめて切実な問題であった。大長のとくに知り合いのうちへ直接行って着物・帯や鍋・釜と米を交換した、大長の仲のよい百姓から芋をもらったなどと聞かれる。交渉相手は近隣集落の農家が主体であったようであるが、大長でも米を作る農家は少なく、麦・さつまいもに対して米の入手は容易ではなかった。入手したヤミゴメは玄米の状態で、御手洗の精米所（木村家）で搗いてもらうが、量が少ないといって農家

といざこざを起こすこともあったという。戦中・戦後期の御手洗にあっては、米の入手経路としてヤミゴメが一定の割合を占めたと考えられる。

さて、「お米はほんと、よいよなかったねえ」などと回想されるこの時期、貴重品としての米は、日常食としてはムギメシのかたちで食されていた。それも「麦がほとんど、お米はちょろちょろ」のムギメシである。米の流通の統制が強化される戦中期以後、こうした米の希少視は御手洗に限ったことではなく、近隣地域とも共通していたものと思われる。さらにさかのぼって戦前期の御手洗の日常の食生活についても明らかにしておく必要があるが、今調査の範囲では十分な聞き書きが及んでいない。いくつかの間接的な資料によって、この問題に見通しをつけておくことにする。

戦前の食生活を知らせる資料として、高根島（広島県豊田郡瀬戸田町高根）の食生活を詳細に記録した『聞き書 広島県の食事』²⁰⁾がある。水田に対する畑の卓越という、御手洗周辺の集落とも類似する生産基盤をもつこの島で、日常の基本食となるのは麦とさつまいもである。麦は麦ごはんが普通で、米だけの飯やすし・餅は行事食に限られる²¹⁾。豊町域でも、「主食」は麦・さつまいもで、朝・晩はさつまいも、昼は申しわけ程度に米がはいった麦ご飯であったとする記録がある。ここでも半麦はよほどのときしか食べられず、白いご飯はお祭りのとき程度であったという²²⁾。

このように御手洗周辺の畑作が卓越する村落においては、麦・さつまいもが日常食に供される一方、儀礼的な米の食形態として飯や餅がみられたことが分かる。これは聞き書きによって確認された戦中・戦後期に関するかぎり、御手洗と大差ない状況である（儀礼食については後述）。ただ、一般に、米の配給制度が米食状況を徐々に平準化していった可能性は否定できず、この点の通時的な判断は慎重に行う必要がある。さかのぼって戦前の御手洗と周辺のムラに関していえば、マチとして栄えた御手洗における米食率の相対的な高さ、すなわちムギメシの米麦比の格差や、間食に止まらないさつまいも食のウエイトの軽重²³⁾を想

定しておくのが妥当であろう。

ただ、見通しだけを述べるならば、御手洗住民の日々の生活の側面に関する限り、マチとしての御手洗の戦前の食生活が周囲のムラと大きく異なると考えることは、必ずしも正確とはいえないのではなかろうか。ここではベッピンサンに象徴される華やかなマチの像を意識しながら、もう一方で、御手洗住民のごく普通の生活の面があることに配慮したいのである。具体的な歴史的様相は今後の課題とするほかないが、日常の食生活のかなりの程度を麦・さつまいもに依存し、それだけに貴重さを増す米を行事食に用いる状況は、戦前の御手洗にもある程度共通していたとの予想を、小稿では示しておく²⁴⁾。

3) 年中行事のなかの米

以上の見通しに立ったうえで、つぎに問題になるのは、御手洗における儀礼食のありかたである。ここでは年中行事における食事について、聞き書き資料をもとに示すことにする。結論からいえば、御手洗における儀礼食はほぼすべて米を用いたものである。これまで同様、聞き書き資料は戦後のみを対象とせざるをえないが、その伝承の内容についてはなんらかの通時的な変化を想定できる余地に乏しい。したがって御手洗においても他集落と変わることなく、戦前段階から近年まで、一貫して儀礼食に米を用いてきたものと考えられる。

第2表は、平野勝子家・田中キミ子家・吉川クニエ家の3家における戦後期の主要な年中行事について、家ごとの儀礼食を中心に一覧したものである²⁵⁾。米を用いた儀礼食が供される主たる機会は、正月、4月の女の節供²⁶⁾、5月の男の節供といえることができる。また7月の三社祭にも餅まきが行われ、家によっては種々のすしが作られている。七草を祝うのに正月の残りの餅を用いた例もあるが、家々に共通する行事ではないようである²⁷⁾。ただ全般的にいえば、家業のありかたを異にする3つの家——鉄工所勤務の平野勝子家、米穀商の吉川クニエ家、料亭の田中キミ子家——に

おいて、さほど大きな差異がない年中行事がもたれている事実は明記しておきたい。

この表をもとに御手洗における年中行事の食事をまとめておこう。まず御手洗において、米を用いる儀礼食ないし供物の第一は、正月の餅である。これには小型の丸餅と大型の鏡餅の2種がある。後者はオカガミ・オソナエと呼ぶことが多い。小型の餅は、餡の入っていないヒラモチと餡入りのアンモチの2種を作る。場所は自宅に限らず、親類のうちに集まったり（平野家・吉川家）、ツコーツコー²⁸⁾と称する専門のひとに任せたりする（田中家）。平野家の場合、せいろを用いてもち米を蒸し、機械が入る前は臼と杵で搗く。搗きあがった餅は米粉をふった大きい板の上におき、手でちぎる人、丸める人に分かれて作業する。できあがったらモロブタという容器に入れて持ち帰る。

オカガミを供えるのは31日である。場所は、各種の神札を飾っている床の間とホトケサマ（仏壇）程度で、ほかに屋内神がまつられていることは稀である。御手洗は真宗の影響が大きく、神棚をはじめとする屋内神を欠くことが通例であり、床の間に神札をかざることさえ拒否する家もある。このことはたとえば住民自身によって「ここは真宗だから、カミサマというのはいない」（田中キミ子氏談）と語られるほどである。さまざまな行事の際の供物の対象は、正月に限って床の間にオカガミが供えられるのを除けば、すべて仏壇のみで、ごく限定されている。逆に、珍しいものがあつたら仏壇へは必ず供えるものである。

三が日の食事には雑煮とお節料理がある。お節料理の多彩さは、マチの正月の特徴をいくらか物語っているかもしれない²⁹⁾。雑煮の具も家によって差があり、たとえば田中家では水菜を必ず入れる（京都の壬生菜の意味。ほうれん草の家もあるという）。また穴子はだしがうまいので必ず入れる。これを元旦の朝に炊き、「いの一歩」にホトケサマに上げてから家族で食べる。田中家では雑煮を供えるのはホトケサマだけで、この分もお雑煮といい、ひととおりの具と餅を入れた状態で上

第2表 港町御手洗（広島県呉市）における主な年中行事－戦後期－

	平野勝子家	田中キミ子家	吉川クニエ家
12月	<p>(餅搗き) 12月の何日か分からないが大晦日より前にする。自宅では搗かず姉のうち(主人の姉の嫁入り先)にシンルイ4～5軒が寄る。その家へ金を持参し、モチゴメをまとめて貰ってもらっておく。餅の種類 あんこが入っていない普通の餅をヒラ・ヒラモチという。あんこ入りの餅はアンコモチという。アンコモチは色が違う。ヒラモチとは別のモロブタに入れる。このほか、オカガミを仏壇と床の間用にする。その他の餅 べつの餅の食べ方として、次のようにする。搗き上がった餅を箱の中に入れ、細長い状態で置いておく。この状態をナマコという。1～2日して乾いたところを薄く8mmくらいの厚さに包丁で切り、風通しのいいところで干し、焼いて食べる。このとき豆を入れた餅にすることもあった。これをマメモチという。供える対象・方法 床の間用のオカガミは2段重ねで1つ。仏壇のオカガミは小さい2段重ねを2つ。オカガミは大晦日に飾る。飾る台があり、その上に半紙を敷いて載せる。神棚はうちはない。床の間にお札を飾るということもなく、掛け軸程度。オカガミといっしょにカキやコブを供える。コブとは喜ぶの意味。そのうえにダイダイ。代々家が続きますようにという意味。このほか松竹梅をいける。</p> <p>煤払い 正月の支度として、煤払いつまり大掃除をする。大晦日前の12月25～26日ごろから掃除をする。</p>	<p>餅搗き モチツキは12月31日までにする。田中家を含め、御手洗では餅を自分で搗かない家が多い。正月用の餅を自家で搗けないひとは、専門のツコーツコーに頼んでいた。餅の種類 ツコーツコーに普通の餅とオカガミをいくつ作ってくれと頼んでいた。普通の餅にはヒラモチとアンコモチがある。あんこはこっちで用意し、丸めるところまで済ませておく。その他の餅 このほかカスモチを作った。ブリキ屋で作ってもらったカンカンのなかにワラをひき、カスを置いて、餅を置く。干しあがったら粉をたわしで落としてカス潰けにし、湯にいでて黄な粉をまぶした。供える対象・方法 オカガミは2段重ねで、仏壇へ2セットを供えるほか、床の間に大きなひと重ねを、オクドサンの上へひと重ねを供えた。オクドサンには火のカミサマがいるが、札を貼ったりはしない。床の間には正月専用の掛け軸を掛けるが、お札などを置くことはない。これら4セット分のオカガミをツコーツコーに作ってもらう。オカガミは31日に供える。オカガミの上へ柿とダイダイを載せる。柿はべちゃんこの干し柿で、中が6つ、外が2つになるように串に刺したのを上げる。中6個には仲睦まじくの意味がある。ダイダイには代々の意味がある。</p> <p>大掃除 12月には正月の準備として大掃除をする(煤払いとはいわない)。日は不定。シンルイを雇って天井をふく。</p> <p>注連縄 戸口のオダレに、薬で作ったシメナオを飾る。ダイダイが付いている。売りに来たのを買い、戸口だけに飾る。</p> <p>大晦日 大晦日の晩、このへんではツゴモリソバを食べる。家庭ではそういうのが作れなかったの、料理屋であった田中家からもツゴモリソバの出前がよく出た。</p>	<p>餅搗き 12月25日ごろ、正月の餅を搗く。御手洗のなかのシンルイが2～3軒集まって、米を持ち寄ってやった。機械になってからもシンルイが集まった。この場合のシンルイとはお母さんの実家とかその兄弟など。餅の種類 切ったのをヒラモチにしたりアンモチにしたりする。ヒラモチとは何も入っていない餅、アンモチとはあんこを入れた餅。べつにカガミモチも作る。これは2段重ねで、ふつうよりも大きめに作る。その他の餅 むかしはカキモチというのを作っていた。モチを搗く際、カキモチ用にべつに作って箱に入れておき、固くなったら切って干す。お菓子の代わりに焼いて食べた。供える対象・方法 オソナエは大晦日に供える。床の間の3ヶ所と仏壇に供える。床の間には大長のウツノミヤ神社のお札をもらって置いている。お正月にお神酒を持って行ってお願いしてもらい、そのときにお札をもらってくる。このほかミヤジマサンなど、いくつかお札を飾ってある。互い違いの棚の上段にお札とおソナエをのせる。下段には写真を飾っているが、ここにもオソナエをのせる。さらにトコノマの下に大きいオソナエをこしらえる。仏壇にもオソナエを上げた。この他にカミサマはいない。</p> <p>煤払い 12月に餅搗きと同じくらいの時期に大掃除をした。煤払いといっていた。</p> <p>注連縄・門松 マツカザリは戦後はしなくなつた。お飾りもうちではしなかったが、家によっては飾る家もある。</p> <p>大晦日 12月31日の晩、ツゴモリソバを食べる。店(「ろ市さん」)から注文を取りに来る。</p>
1月	<p>三が日の食事 三が日には、ヒラをお雑煮にして食べる。お雑煮は三が日まで。牛蒡・里芋・にんじんの野菜を買ってきて入れる。アンモチは焼いたりして食べる。お節料理として、煮豆・黒豆、野菜やかまぼこの煮しめを作る。数の子も手に入りさえすれば入れる。</p> <p>カガミビラキ オカガミを下ろすことをカガミビラキという。仏壇のはわりに早く下ろすが、床の間のほうは旧正月まで置き、だいたい1ヶ月後に下げる。下ろしたものはぜんざいにしたり、細かくしてからと油で揚げて食べる。</p> <p>七草 1月7日にナナクサガユを作る。七草といっても、以前は七草を揃えられるわけではなく、水菜・ねぎ・大根の葉などいろんな野菜を入れた。</p> <p>1月11日にはとくに行事はない。</p>	<p>三が日の食事 三が日は雑煮を食べる。ヒラモチを各自食べる枚数だけ焼いて入れる。食べるのは朝だけで、昼・夜は、お重へこしらえておいたお節料理を食べる。雑煮の味付けはお醤油立てで、餅のほか、水菜・穴子・かまぼこ・厚焼きを入れる。また大根を薄く輪切りにして、米のとぎ汁でゆがいて入れる。餅を溶かす効果がある。</p> <p>カガミビラキ オカガミは、ゴカンニチといって1月5日に全部下げ、手で割って袋へ入れておく。カガミビラキといったり、「オカガミ下ろせよ」という。その日に食べるわけではなく、食べる日は決まっていない。かびをとり、七輪で焼いて砂糖醤油や黄な粉で食べる。ぜんざいにもする。</p> <p>1月7日のナナクサガユはしない。</p> <p>1月11日には何もしない。</p>	<p>三が日の食事 雑煮には、餅のほかに大根を切ったものを2枚入れる。代々続くようにという意味。大根をお餅の下に入れて、お椀に餅がつかないようにした。このほかの具として、牛蒡・コイモ(里芋)・にんじん・穴子・かまぼこ・竹輪。お節料理として、煮しめ・なます・お豆さん・こぶきなど。お重に入れ、三が日の間に食べる。このほか温かいもの、たとえばそば、おうどんや焼きも食べる。</p> <p>(カガミビラキ) 正月のオソナエは、ゴカンニチといって1月5日の昼頃に下げる。下げたオソナエは水につけておく。そうしないと固くて食べられない。下げた餅を食べる日は決まっていないが、キナモチにしたりして食べる。</p> <p>七草 いろいろな野菜で雑炊をつくり、正月の残りのオモチを入れる。</p> <p>イチジツショーガツ 1月11日。シテイショーガツ、イチジツショーガツという。一並びの意味がある。この日商家では、帳付けしていた帳面をカミサマのところへ置いて、拝んでお神酒を上げた。ほかに特別な食事などはない。</p>
2月	<p>節分 2月3日または4日。家の内だけで「鬼は外、福は内」と唱える。豆をまき、自分の歳だけ食べる。</p>	<p>節分 大豆を買って焼き、「鬼は外、福は内」といってまく。</p>	<p>節分 2月3日または4日。キャラメルや豆を買ってきて、家のなかや庭にまく。「鬼は外、福は内」と唱える。</p>

3月	彼岸 3月のお彼岸には墓参りをする。 三月節句 4月か3月か不明。特に行事はない。当時はお雛さまを出すことはなかった。自分は羽子板と人形を床の間に置いた程度。	彼岸 3月の彼岸にはお墓参りをする。今治から来たシキビを買って、墓に立てに行く。むかしは彼岸の入りにはおはぎを作り、シムルイとか心安くしているひとに配った。 三月節句 3月3日か。オナゴの節供ともいい、お節供をするうちはする。お雛さんを飾った。餅は搗かないが巻きずししか散らずししを作る。	とくに行事はない 三月節句 4月3日。節供といった。巻きずしやいろんなご馳走を入れたお弁当を持って、ナガメ（住吉神社のほうへずっと進んで行き砂浜があるあたりを指す）へ行き、景色を眺めたりする。
4月	とくに行事はない	とくに行事はない	とくに行事はない
5月	五月節句 5月5日、菖蒲湯をした（菖蒲酒はしない）。また屋根の上に菖蒲とよもぎを括ったものを2階から置いた。この日はちまきやかしわ餅を作った。御手洗の知り合いやシムルイからいただくこともあったが、だいたい自宅で作った。材料は米の粉（米は吉川さんのところで買うほか、配給以外のヤミゴメもあった）。米の粉はうちにインスウがあつて、前日の夜に挽いておく。米の粉は湯でこねて蒸かす。かしわ餅はあんこを入れてから蒸かすが、蒸かしたものにあんこを入れる人もいる。ちまきは、お団子を笹の葉でくるんで蒸したもので、包んだものを蒸かして作る。	五月節句 五月の節供、男の節供という。菖蒲とよもぎを結んだものを買ってきて、菖蒲湯といって風呂に入れたり、これをオダレへ投げ上げたりした。菖蒲酒はない。ほかに何もせず、かしわ餅を作るだけ。もち米を買い、精米所で搗いてもらって粉にしておく。粉を水で練って、肌ぐらいの固さの団子のかたちにしたものをせいろで蒸す。蒸しあがつたものを練り、広げてあんこを包む。さらに買っておいだかしわの葉で包んで、せいろで蒸す。蒸す前は葉が生だが、蒸すと匂いがつく。仏壇へ上げるほか、むかしは学校の先生にも上げた。	五月節句 菖蒲の節供という。よもぎと菖蒲を括ったものをノキ（屋根）に投げる。魔よけになるのだと思う。よもぎは、山に行つて取つてきて売る人がある、菖蒲の根元によもぎをくった状態のものを買う。お風呂にも入れて菖蒲湯にする。このほか菖蒲酒といつて、菖蒲とよもぎを徳利にさす。また菖蒲の花を床の間にいける。この日にはちまきやかしわ餅をこしらえた。木村家で米を粉にしてもらう。うるちにももち米を少し入れる。かしわ餅のあんこは小豆を買つてうちで作っていた。ちまきは粉だけであんこは入っていない。むかしはうちで作つて、主人の子どもの家などよそへも上げた。
6月	とくに行事はない	とくに行事はない	とくに行事はない
7月	三社祭り 1日目をヨゴロ・パンマツリ、2日目をホンマツリという。祭りは土日で、日曜のほうに餅まきがある。家ではばらずしや押しずしを作る。押しずしは、海老のそぼろ・穴子・卵で、これを梅の花・せんす・松のかたちに作る。	夏祭り 今年は25日の金曜日がヨゴロ・ヨイマツリで、26日の土曜日がホンマツリ。うちではこの日、巻きずししかばらずし、押しずしを作った。押しずしは穴子・おぼろ・しいたけをお米の上において押ししたもの。	三社祭り 今年は7月25、26日。この祭りで餅まきがあり、そのために寄付を集めている。
8月	盆 14日・15・16日と場所をかえながら盆踊りがある。盆には仏壇へお供えをして墓参りをする。13日に、きゅうり・なす・とまとなど「なつたもの」をお供えする。むかしは野菜・オソーメンをお供えたが、いまは菓子や果物になっている。ほかに盆提灯を出す。	盆 盆の迎えとして13日は何もなく、14日からボンオドリをする。14・15日には今治から来る菓子を買ひ、仏壇に供える。生のオソーメンも供える。これらは13日に掃除して供え、14・15・16日は置いて、17日の午前中に下げる。このほか打敷を飾る。	盆 盆は13日から16日まで。墓へ参つてお花を上げる。お提灯を出し、仏壇に果物やオソーメンを供える。オハチという入れ物に、白いゴハンを入れて上げる。また西瓜やいろんなものを並べる。13日の昼頃供えて、そのままにしておき、16日の夕方下げる。
9月	とくに行事はない	とくに行事はない	とくに行事はない
10月	とくに行事はない	とくに行事はない	とくに行事はない
11月	秋祭り むかしは秋祭りがあつた。	秋祭り むかしは11月3日に秋祭りがあつた。	三社祭り ヤグラは出ず、小さい祭りをした。

（聞き書きにより作成）

注）冒頭のゴチックは行事名を指す（括弧は明瞭に聞き取れなかった場合を示す）。

げる。このまま1日置いて夕方下げる。お神酒はホトケサマにだけ盃で上げる。お雑煮・お神酒を上げるのは元日だけで、2日と3日にはしないという。

3軒とも、お供えしていたオカガミはゴカンチと称する1月5日に下げるが、これを食べる日は不定である。食べ方は、キナコモチ・ゼンザイにする、焼いて黄な粉や醤油で食べる、揚げて食べるなどさまざまである。食べるときは、まずかびを落とすために庖丁でコサゲル（田中家）。むかしは餅のかびは毒にならないといった（平野家）。なお、正月用の餅をつく際、通常のモチとは別

に、カキモチ・カスモチ・マメモチを作ることもある。これらはもっぱら間食であり、製法は家ごとの嗜好の違いによって一定しないようである。なおとくにアンコモチを好んで雑煮にする家もあったという。

1月以降、特有の儀礼食がともなう機会としては、2度の節供がある。吉川家では「女の節供」に巻きずしのほか3段の菱餅やあられを、菖蒲の節供には、ちまきやかしわ餅を作った。田中家ではオナゴの節供は散らずししか巻きずしだが、菖蒲の節供はかしわ餅である。平野家でも菱餅を贈られていたかといひ、5月にはちまき・かしわ餅

を作っていた。このように、とりわけ五月節供には共通してかしわ餅が食されていたことが分かる。あわせて目をひくのは節供や祭りの日などに頻繁に作られるすしの存在である。たとえば平野家では、7月の祭りにえび・穴子・卵の3種の押しずしを作ったといい、同じく田中家では、穴子・おぼろ・しいたけの3種であった。このほか彼岸におはぎ³⁰⁾を作る例、盆の供物に白いご飯を含む例もある。

以上のように、御手洗の多くの年中行事で米を用いた儀礼食・供物は例外なく重要な地位を占めている。これら特別な食べ物がシンルイを中心とする贈答の対象であることにも注目しておきたい³¹⁾。そしてこうした場合の米、とくにもち米の入手経路は、すべて質すことは難しいとはいえ、たとえば平野家ではシンセキの家に寄り集まって餅搗きをする際、その家へ金を持っていってもち米をまとめて買ってもらっておいたといい、ツコーツコーに任せていた田中家でも、やはり事前に吉川家の米を買って用意していたものであろう、という。細かくみると、うるち米・もち米の違いや米の製粉の方法、米穀商以外の米のやりとりの問題も残しているが、すくなくとも御手洗というマチの儀礼食構成の大部分は、米穀商を中心とする“商品としての米”によって支えられているのである。

このような儀礼食、なかでも餅の貴重さ・珍しさはマチでも同様である。餅を搗く機会といえば正月と節供ぐらいしかないと、ある話者は「百姓のとこだったらよくお餅を搗くが、このへんはあまり搗かん。むかしはお餅いうたらごちそうじゃけん」(吉川クニエ氏談)といって、むしろ手軽にもち米が得られなかったマチの事情を暗示する。もちろん餅の珍しさが、戦中から戦後の食糧事情の急激な変化の影響を受けている可能性については慎重に判断しなければならない。しかしながら戦前期の御手洗にあってもモチは頻繁に食しうるものではなく、おそらくはそうした意味での貴重さが食糧難の時期にいつそう強調された結果、聞き書きの現在に至るのではないかと考えられる。

Ⅳ 小括

本報告では港町御手洗の食生活を対象に、食品の入手経路とその食形態について分析した。食品の入手経路をめぐっては、島内外の行商人と商店の協業の様子が見て取れたが、生鮮食品、なかでも魚については行商の活躍のめざましさが特記される。そのようにして入手された魚は、御手洗の日常・非日常の生活のなかで確たる役割を果たしている³²⁾。そして野菜や魚に比較した場合、少なくともたてまえ上、米は商店の管轄がほとんどを占める食品であった点にひとつの特徴がある。

以下、米と米穀商の問題を中心に検討内容をまとめ、ここから提起される課題を挙げておきたい。谷沢によれば、明治期における御手洗の商業の主体は、わずかの水田しかもたない周辺の島々に米を供給する米穀卸売業、および御手洗の町人や入港した船に対する米穀小売業にあったとされている。昭和に入るとこうした状況は、米の配給制度の確立と、動力船の普及にともなう米穀卸売業の商圏の衰退によって変容し、米の多くは地元御手洗で消費されるようになる³³⁾。単純に言って、この間、港町の米穀店群が一貫して周辺村落への“商品としての米”の供給という役割を果たしてきたことは疑いをいれない。

聞き書きの範囲では、もはや米穀卸売業を営む商店は確認できなくなっているが、小売業に関しては、戦前期には多数の小規模な米穀商が存在し、さまざまな産地の米を売っていたことが想定される。こうした旧来の米穀商が、戦時統制下、唯一の配給所としての吉川家に集約されていく過程もうかがわれる。さらに米穀商を起点とする米が、日常においては貴重品として消費され、同時に年中行事のほとんどの場面で儀礼的に食されている様相も明らかになった。そうした状況は戦前期にも遡ることと一応判断しておいた。

ところで従来の民俗研究のなかで、本報告において問題としたような、米穀商を介する商品としての米への関心がほとんど払われてこなかったことはどのように理解すればよいであろうか。たと

えば従来、正月の餅は、坪井洋文の議論に示されるように「餅＝水田稲作民＝稲作農耕文化」といった図式で理解されている³⁴⁾。安室知³⁵⁾・増田昭子³⁶⁾による批判を経てもなお、餅という儀礼食を特定の生業形態に結び付けて分析するスタイルは改められていない。唯一、正月の儀礼食を複合生業との対応関係で説明する安室の所論に対して、これを「生業即文化」の論理として批判する六車由美の論考³⁷⁾が目をひく程度である。餅と稲作、あるいは雑穀の餅と雑穀栽培とを一意的に対応づけようとする発想のもとでは、商品としての米が民俗や食文化を支える実態はさほど関心と呼ばなかったのである。

転じて本報告のねらいは、生業形態からあえて切り離れた水準から食文化を検討することの見通しを提起する点にあった。検討を通して明らかになったのは、御手洗というマチにおいて、生業形態とは強い関わりをもたないかたちで、米が高い価値をもって消費されていたことである。そうした価値観をもつ食文化を支えたのは多くが商品としての米にほかならず、かつまたその供給の起点が米穀商である以上、マチの民俗の成り立ちに米穀商が果たしてきた役割は大きいものと評価しておかなくてはならない。

加えて想起したいのは、すでにみたように御手洗周辺の畑作の卓越する村落にあっても、麦・さつまいもを基本とする生活のなかで、ハレの日かぎりの米を用いた儀礼食が待ち望まれていたことである。畑作中心という生産基盤と対応しないかたちで、米が優位にたっているという点では、じつはここにもマチの米と同質の問題が見て取れる。しかも、さきの谷沢の指摘を想起するまでもなく、これらのムラで食される米もまたかなりの部分が御手洗経由の商品としての米にほかならないのである。マチにかぎらず、生業の選択と食生活・儀礼食の選択とは、実態として別次元のことと考えたほうが正確である。すくなくとも水田が希少なムラにおける民俗の成り立ちにとって、マチに集積される米がかかわった可能性は意外なほど大きいものがある。マチの米の意義は、周辺の

ムラにおける民俗形成への寄与をふくめて評価されなくてはならないのである³⁸⁾。

注および参考文献

- 1) ①有元正雄(1985): 広島県豊町における柑橘栽培史－戦前を中心として－, 広島大学文学部内海文化研究紀要, 13, 4～10。②豊町教育委員会編(2000): 『豊町史 本文編』, 豊町教育委員会, 29, 545～547。
- 2) 前掲1) ②, 30。
- 3) 前掲1) ②, 37。
- 4) 谷沢 明(1991): 『瀬戸内の町並み－港町形成の研究』, 未来社, 132～133。
- 5) 前掲4), 134。
- 6) たとえば、北見俊夫(1970): 『市と行商の民俗』, 岩崎美術社。地理学分野における近業としては、中村周作(2009): 『行商研究 移動就業行動の地理学』, 海青社。
- 7) 清水克志(2009): 廻船寄港地御手洗町の繁栄とそのなごり－昭和20年代以前の景観と住民の暮らしの復元を通して－, 歴史地理学野外研究, 13, 77～100。
- 8) 前掲7), 92。
- 9) 以下、本節の行商人に関する記述は平野勝子氏・吉川クニエ氏・宇野英一氏・今崎商店夫妻談。次節は宇野氏談による。
- 10) ここでいう「今治の野菜屋さん」が来るようになった具体的な時期は不明。ここ15～16年来ているとも、4年ぐらい前から来るようになったともいう。いずれにしても比較的最近のできごとには違いない。
- 11) これらの表現にみる「ジ」とは、「ジの魚」が今治からの魚と対比して語られる傾向からすると、島内あるいは近隣村落で収穫・漁獲された産物に付けられる語彙とみられる。
- 12) 加藤晴美(2009): 大崎下島御手洗における花街の景観と生活, 歴史地理学野外研究, 13, 101～111。
- 13) 魚介類名は調査地での呼称を記し、観察によって判断可能な範囲内で標準和名を〔〕に補った。〔〕表記のないものは不明。
- 14) 宇野氏によれば、この日は祭りの魚を買い込んでおく客がいて前日よりは出がよかった。同氏は今日が特別よく売れたほうではないともいうが、沖友の分が残らなかったことからすると、通常よりは売れ行きがよかった日であることは間違いなさそうである。

- 15) ひとつは既述の今崎商店、もうひとつは屋号をとって「ロイチさん」と呼ばれる万市食料品店である。後者については、前掲7)を参照。なお現在でも佃煮など「腐らんもん」を扱う商店は他にもあるという
- 16) 前掲7), 84。ここで取りあげる吉川家は「昭和26年事業所統計調査」に酒小売業の吉川商店として、「商工会加入書(昭和36年)」に米・酒類販売の吉川治基家として記載されている。昭和26年段階でも米を扱っていたことは、吉川家での聞き書きによって確認できる。
- 17) 大長には2ヶ所、木之江にも1ヶ所の配給所があった。人口がさほど多くない御手洗では、配給所は1ヶ所で充分であったという。
- 18) なお配給所時代の仕入れ先は三原のみであったが、それ以前は不明である。かつては四国の米を買った時期もあったであろうが、吉川氏自身はその経験はないという。
- 19) 以下、本節の既述は、断りのないかぎり平野勝子氏談。後述する配給以外の米については、商売上の人間関係から勞せずして入手でき、米が余っていたと回想する話者もいる。家ごとの格差は重要かつ興味ぶかい問題であるが、ここでは一応、戦中・戦後期の米の入手経路と食形態について、平野氏からの聴取によって代表させておく。
- 20) 『日本の食生活全集 広島』編集委員会編(1987):『日本の食生活全集 34 聞き書 広島の食事』、農山漁村文化協会。
- 21) 前掲18), 44~45, 49。
- 22) 前掲1) ②, 573。引用箇所はみかん畑の開墾作業時の食事に関する部分だが、より一般的に、日常食・儀礼食の内容と読むことができる。前後の脈絡から、大長村を対象とする記述と思われる。
- 23) 前掲7), 95。
- 24) 少なくともこうした状況が戦後にあったことは、平野勝子家に保管されている米穀通帳(「工場事業者用 労務加配主要食糧購入通帳」)によって窺われる。当該資料は、昭和26年3月17日、三原労働基準監督署により交付されている。工場事業者用となっているのは、勝子氏の夫渡氏(故人)が御手洗の菊一鉄工所に勤務していたためである。本資料によれば、昭和26年3月の配給は白米12.6匁(kg)に対して押麦8.4kg、4月は白米10kg・外白4kgに対して押麦6kg、6月は白米9.2kg、外白4.6kgに対して押麦9.2kgであって、戦後しばらくの間、麦がかなりの割合を占めたことを知らせている。
- 25) 本表の対象は家ごとの儀礼とその食に限り、地区全体の行事については基本的に表示から省いた。
- 26) 現在では3月3日に行ったとする話者と、4月3日だったとする話者がいる。実際に家ごとにちがいがあったのかどうかは不明である。
- 27) たとえば、田中家ではナナサクサガユを作ることにはなかったと明言された。
- 28) おそらくは港町御手洗を特徴づける習俗として、家々の餅搗きをしてまわる人びとがあり、これをツコーツコーと称した。この仕組みについて、田中キミ子氏からの聞き書きをもとに記述しておきたい。

ツコーツコーが廻るのは御手洗だけである。ツコーツコーをやるのはオチヨロブネのチョロオシたちで、スミヨシサンのひとが多かった。チンを出して雇うことになるが、ツコーツコーはセワナシ、つまり後片付けが不要で便利である。何軒ほどかは分からないが、かなりの数の家を利用していた。事前に頼んでおき、12月25日頃から30・31日頃まで、3~4日掛けて御手洗を廻っていく。3人ぐらいが団体を組んで廻り、儲けていた。3人のキネどろしが衝突するのがおもしろく、またベッピンサンが三味線を弾いて賑やかだった。いつまであったかは分からないが、餅搗き器が出始めたときにはやめていた。

モチゴメは各家で事前にかしておき、ニナエへ準備する。これをザルへ移して、マスで計って、セイロで蒸す。ウスとキネは、木製のものをツコーツコーが担いで持ってくる。ザル・マス・セイロ・餅をねる板・粉といった道具から、薪・カマドもみなツコーツコーが持ってくる。作業は表の道路でやる。ツコーツコーは手際よく、タッタタッタタタタ搗いていく。搗きあがった餅は、各家で用意したモチバコに入れてもらって受け取る。箱はうちではセリバコと称した。芸者持っとる家、つまりオチャヤサンはぎょうさん搗いていた。
- 29) たとえば吉川家では、煮しめ(大根・人参など野菜を大きく切ったものや昆布をしぼったものを鉄のカマで炊いて作る)、なます(生のままのナマコとかぶを酢で味付けしたもの)、お豆さん(うずら豆やとうろく豆という白くて幅の広い豆を煮豆にしたもの)、こぶまき(昆布にいりこを2本入れて、かんぴょうでしばって炊いたもの。田作りの代わりにいりこをお豆さんに添える)など。
- 30) おはぎはもち米をたいて作るが、もち米だけではヤオイので米を混ぜて蒸す。蒸したものを練って、あんこを付ける。あんこは小豆を買ってたき、こしあんかつおあんにする。内へあんこを包んだときは黄な粉を付ける(田中キミ子氏談)。
- 31) 彼岸の入りにおはぎを作ってシンルイや心安くし

ているひとに配った（田中家）、ちまき・かしわ餅を御手洗の知り合いやシンルイから贈られた（平野家）、ちまき・かしわ餅を主人の子の家などよそへ上げた（吉川家）など。同様に、正月前の餅搗きでもシンルイが数軒集まるケースが普通だったようである。平野家の場合、主人の姉の嫁入り先の家が広いクドのある大きい家だったので、そこにシンルイ4～5軒が寄って搗いた。吉川家でも12月25日ごろ、やはりシンルイが2～3軒集まって一緒にモチツキをしたという。このようにモチなどの儀礼食は、シンルイを中心とする社会関係のなかでも大きな意味をもっている。

- 32) ここまで記述したもののほか、米と魚がハレの日の食事へのほる機会として、産育過程での最初の節供（ハツゼックと称す）がある。もち米と小豆で作った赤飯を作り、子供にもひと粒口に入れてやるほか、シンルイにも配る。このとき鯛を煮付けにして、やはり子供の口に入れてやるという（田中キミ子氏談）。
- 33) 前掲4), 121～122, 126～128。明治期以降の御手洗の商業は、港にもたらされた米穀を付近の島々

に卸売りすることを中心に余勢を保っていたとする。くだって昭和13年の統計資料では、米の輸出入金額の割合は大幅に低下するばかりか、輸入された米の石数の約半分が御手洗で消費され、残りが大長・久比・豊浜や寄港船に売られている。明治40年代、輸入された米が御手洗で消費される割合がわずか5%に過ぎなかったのに比して、米穀卸売業の商圈の衰退が明らかとされる。

- 34) たとえば、坪井洋文（1983）：『稲を選んだ日本人』、未来社、14～18。
- 35) たとえば、安室 知（1992）：存在感なき生業研究のこれから－方法としての複合生業論－、日本民俗学、190。
- 36) 増田昭子（2001）：『雑穀の社会史』、吉川弘文館、3。
- 37) 六車由美（1995）：民俗のなかの「米」と「肉」、日本民俗学、202、1～4。
- 38) 畑作地域で米がもたされる儀礼的優位については、関東村落を事例としてべつに問題提起する機会を得た。渡部圭一（2010）：陸稲の力－畑作地域における米の儀礼食をめぐる－、埼玉民俗、35、印刷中。あわせてご批正いただければ幸いである。